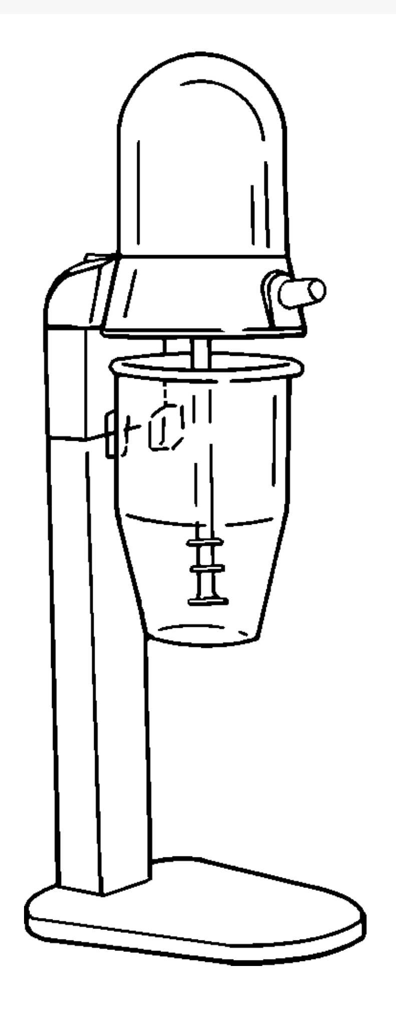
CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

Machine à café frappé: **SIRIO 1**
SIRIO 1 vv
SIRIO 2
SIRIO 2 vv
SIRIO P
SIRIO P vv

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN



AVANT - PROPOS

- Le présent manuel a été rédigé pour fournir au **client** toutes les informations sur la machine et sur les normes le concernant, ainsi que les instructions pour l'emploi et l'entretien qui garantiront une utilisation optimale de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux personnes qui utilisent régulièrement la machine et qui procèdent à l'entretien ordinaire.

INDEX DES CHAPITRES

6.1 - GENERALITES - ATTENTION! -

Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, il est nécessaire:

a) de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.
b) de positionner l'interrupteur sur "0".

La machine à café frappé ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à pression ou un jet d'eau à forte pression; il ne faut utiliser aucun ustensile, brosse au autre qui risque d'abîmer superficiellement la machine.
Le nettoyage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué à l'aide d'un chiffon humide rincé fréquemment dans l'eau.

6.2 - NETTOYAGE GENERAL

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien, il est nécessaire de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôler régulièrement l'état d'usure du cordon et éventuellement appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

– –

11)

N.B.: <u>le produit à fouetter doit être versé dans le verre avec l'interrupteur en position "0".</u>

1. Une fois que les ingrédients ont été versés dans le verre, placer ce dernier, avec précaution, sur les supports.

2. S'assurer que le verre est stable et bien fixer.

3. Positionner l'interrupteur sur "I" - marche.

4. Sur le modèle SIRIO vv régler la vitesse des fouets au moyen su variateur (changer graduellement la vitesse du minimum au maximum).

5. Eviter de faire fonctionner à vide la machine à café frappé.

6. Quand le produit est prêt, placer le variateur sur le minimum puis arrêter la machine en positionnant l'interrupteur sur "0" - arrêt et retirer le verre avec précaution.

7. Le temps de fonctionnement doit être limité à 10 min pour éviter une surchauffe du moteur. Après une pause de 10 min environ, le fonctionnement pourra reprendre.

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

Avant de commencer ce chapitre, une précision s'impose:
La ligne des machines à café frappé SIRIO est équipée des dispositifs prévus par la réglementation pour les protections électriques et mécaniques aussi bien durant le fonctionnement que lors du nettoyage et de l'entretien.
Il reste toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être totalement éliminés.
Il s'agit du risque de contusions pouvant provenir d'un contact accidentel, avec les fouets de lavoration et autre parts, durant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.

<u>INDEX DES FIGURES</u>

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine à café frappé doit être utilisée exclusivement par du personnel qualifié qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel, prévoir du temps pour la formation.
- Même si des dispositifs de sécurité sont installés sur les points dangereux de la machine, éviter d'approcher les mains des parties en mouvement.
- Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise la machine du secteur.
- Lors des interventions pour l'entretien ou le nettoyage de la machine à café frappé (durant lesquelles les protections sont enlevées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, il est nécessaire de rester concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation; un câble détérioré ou coupé peut comporter un grave danger de type électrique.
- Si l'on suspecte ou que l'on constate un mauvais fonctionnement de la machine à café frappé, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations, mais de contacter le "Service après-vente".
- Ne pas utiliser la machine à café frappé pour les produits congelés et pour tout produit non alimentaire liquide.

1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE

1.2.1 - Dispositifs de sécurité mécaniques

Pour ce qui concerne les dispositifs de sécurité de type mécanique, la machine à café frappé est conforme aux normes **CE 89/392; 91/368**.

4.4 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant d'effectuer l'essai, s'assurer que le verre est bien bloqué puis tester le fonctionnement selon la procédure suivante:

1. positionner l'interrupteur sur marche "I" et sur arrêt "0" (voir FIG. n°7);
2. Contrôler la rotation des fouets, toujours avec le verre en place, en positionnant l'interrupteur alternativement sur "I" et sur "0";
3. Sur le modèle SIRIO vv, contrôler le fonctionnement correct du moteur et du variateur de vitesse;
4. Contrôler si la machine s'éteint quand on enlève le verre.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

La commande de mise en marche est située sur la partie supérieure du pied; sur le modèle SIRIO vv, le variateur se trouve à l'avant de la tête (voir FIG. n°6).

1. 1 - Interrupteur à bascule; il peut avoir deux positions: a) de marche "I", b) d'arrêt "0".
2. Variateur pour le réglage de la vitesse des fouets.

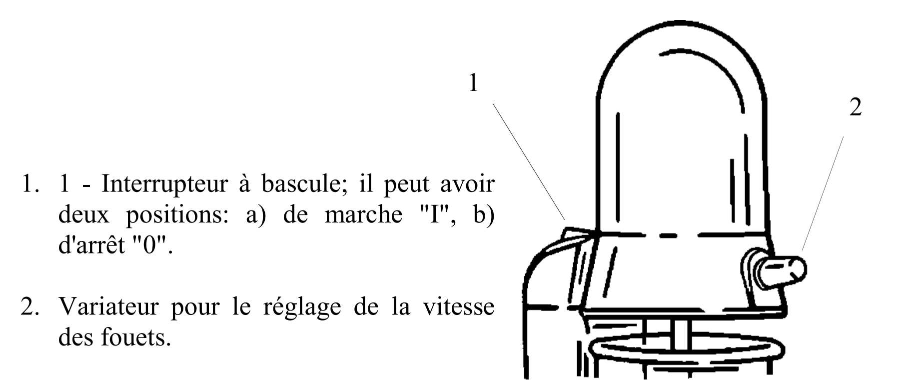


FIG. n°8 - Position des commandes.

5.2 - INTRODUCTION DU PRODUIT DANS LA RAPE (voir FIG. n°

4. 2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - La machine à café frappé avec moteur monophasé

La machine à café frappé est livrée avec un cordon d'alimentation ayant une section de 3 x 1 mm^2, une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".
Brancher la machine 230 volts 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10A, I = 0,03 A. S'assurer à présent que l'installation de terre fonctionne parfaitement.
Contrôler également que les données reportées sur la plaquette technique - immatriculation (FIG. n°5) correspondent aux données

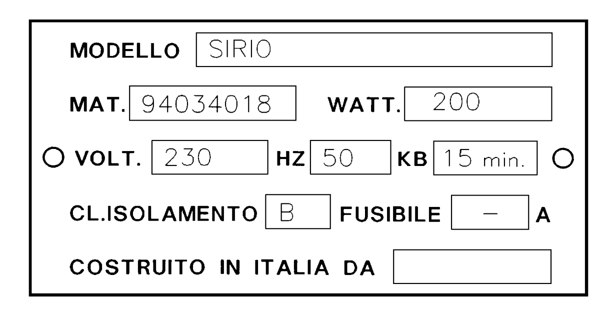
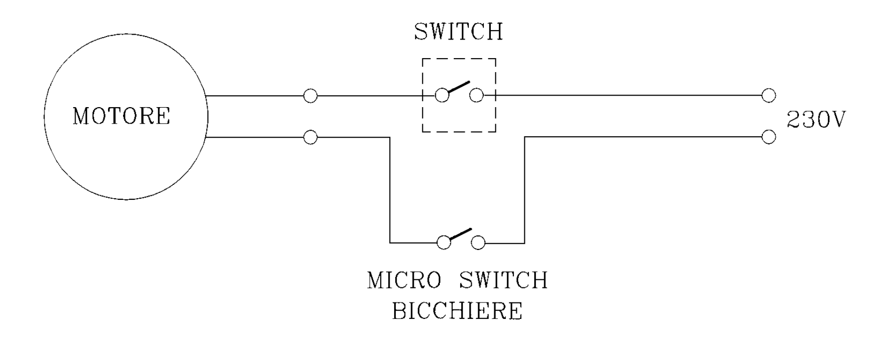


FIG. n° 6 - Plaquette technique - immatriculation.

4.3 - schema electrique

FIG. n° 7 - Schéma de l'installation électrique monophasée 230 V.



La sécurité est garantie par:

- Le verre (voir 1.3.3: Composition de la machine)

1.2.2 - Dispositifs de sécurité électriques

La machine à café frappé est équipée d'un microinterrupteur mécanique qui interrompt son fonctionnement si l'utilisateur retire le verre par inadvertance et la remet automatiquement en marche dès que la protection est remise en place.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

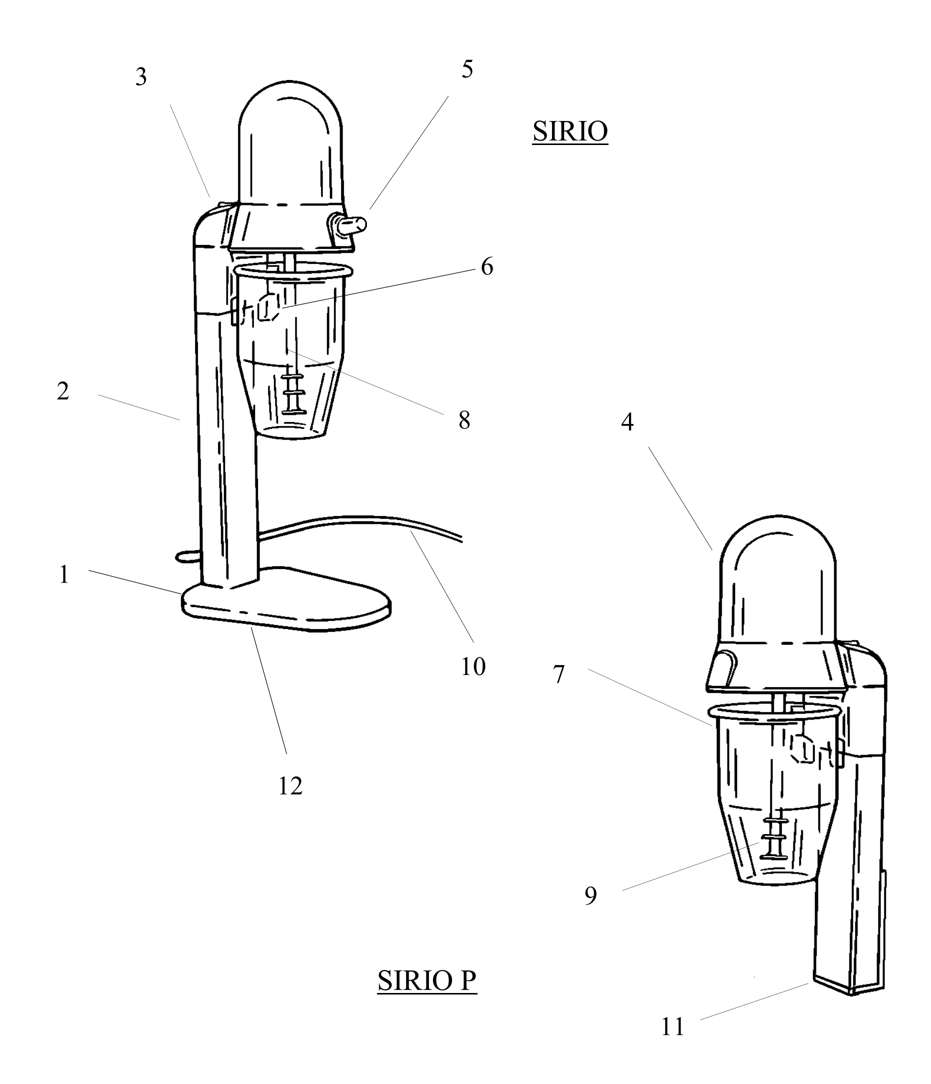
La ligne des machines à café frappé SIRIO a été expressément conçue et produite par notre entreprise pour garantir:

- une sécurité optimale dans l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- une hygiène optimale garantie tout d'abord par une sélection méticuleuse des matériaux qui se trouvent en contact avec les aliments, mais aussi par l'élimination des angles dans les parties du hachoir-râpe en contact avec le produit, de façon à permettre un nettoyage rapide et complet et à rendre le démontage plus facile;
- la possibilité de travailler de façon alternée, 10 min allumée et 10 min éteinte;
- un rendement maximum grâce au système exclusif à trois fouets.
- la robustesse et la stabilité de tous les éléments;
- un niveau de bruit extrêmement bas;
- la maniabilité de la machine.

1.3.2 - Caractéristiques de construction

La machine à café frappé est construite en ABS chromé, un alliage d'aluminium (Peraluman Mg 5) traité par anodisation (anodisation: procédé électrolytique mis au point pour augmenter l'épaisseur et stabiliser le film d'oxyde pour certains métaux et alliages. Il est surtout utilisé sur l'aluminium et ses alliages). Cet alliage est compatible avec les aliments, est inattaquable par les acides et les sels et présente une résistance élevée à l'oxydation.

1.3.3 - Composition de la machine
FIG. n°1 - Vue générale du frappé



INSTALLATION SIRIO P

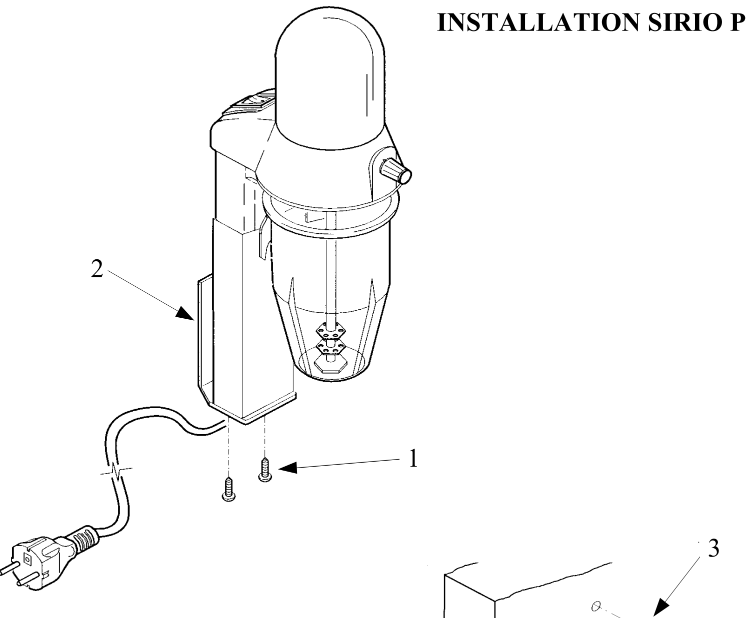


FIG. n°5a

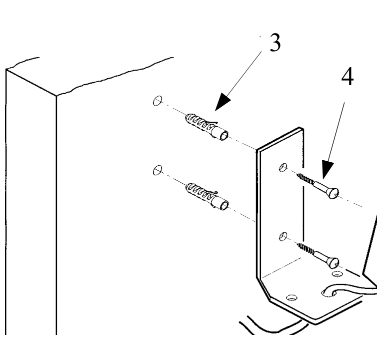


FIG. n°5b

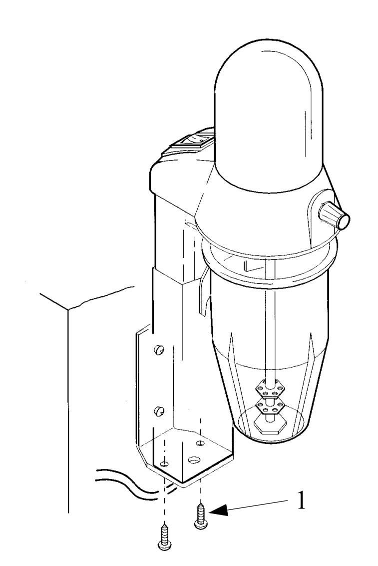


FIG. n°5c

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION
A la réception du colis, si ce dernier ne présente pas de dommages externes, procéder au déballage en contrôlant qu'il ne manque aucun élément à l'intérieur (voir FIG. n°3). Si, à la livraison du colis, celui-ci présente des signes de détérioration, de choc ou de chute, il est nécessaire de signaler le dommage au transporteur et, dans les 3 jours qui suivent la date de la livraison indiquée sur les documents, de rédiger un rapport précis sur les dommages éventuels subis par la machine.

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE
Les éléments de l'emballage (carton, palettes éventuelles, feuillards en plastique et mousse polyuréthanne) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; ils peuvent donc être jetés sans problème.
Si la machine est installée dans des pays où il existe des normes particulières, traiter les emballages conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4. 1 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE
Le plan sur lequel est installée la machine à café frappé doit présenter des dimensions compatibles avec les dimensions d'appui indiquées sur le tab. 1 (en fonction du modèle), il doit être suffisamment large, parfaitement plat, sec, lisse, robuste et stable et se situer à 80 cm du sol.
Lors de l'installation de la machine à café frappé sur le mur, il faut tenir compte de l'encombrement (voir chap. 2), il doit y avoir assez de place et le mur doit être solide et sec; l'installation doit garantir la liberté de mouvement et la possibilité de procéder au nettoyage et à l'entretien éventuel.
Pour l'installation de SIRIO sur le mur, procéder de la manière suivante:

1. enlever les deux vis (1) qui fixent la machine au support pour la fixation murale (2) (voir FIG. n°5a);

2. introduire les deux chevilles (3) dans les trous du mur d'appui, fixer le support de fixation murale avec les deux vis (4);

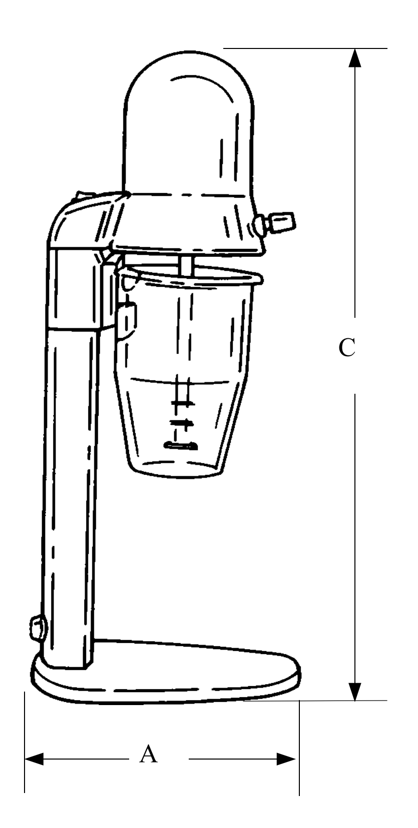
3. fixer de nouveau la machine au support de fixation murale au moyen des deux vis (1).

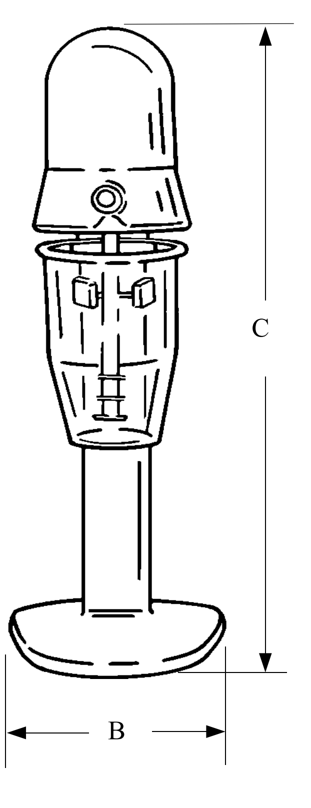
LEGENDE:

1 - Base	7 - Verre
2 - Pied	8 - Arbre
3 - Interrupteur	9 - Fouets
4 - Tête	10 - Cordon d'alimentation
5 - Variateur	11 - Support pour la fixation au mur
6 - Support du verre	12 - Plaquette technique - immatriculation

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES
FIG. 2 - Dessins d'encombrement





TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	**SIRIO 1**	**SIRIO 2**	**SIRIO P**	**SIRIO 1 vv**
Longueur A (mm)	190	190	150	190
Largeur B (mm)	150	310	110	150
Hauteur C (mm)	470	470	360	470
Capacité du verre (l)	0.5	0.5	0.5	0.5
Tours fouets (g/1')	12.000	12.000	12000	4.000/12.000
Watt	70	70 + 70	70	70
Poids (kg)	2.7	5	1.5	2.7

ATTENTION: les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine a été conçue sont indiquées sur une plaquette appliquée sous la base; avant de procéder au branchement, se reporter au point **4.2 - Branchement électrique**.

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine à café frappé sort de nos magasins soigneusement emballée; l'emballage est ainsi constitué:

a) carton robuste;
b) la machine;
c) le présent manuel.

Le carton contiendra également la matière d'emballage qui sera constituée d'éléments intercalaires en carton ou de mousse polyuréthanne.

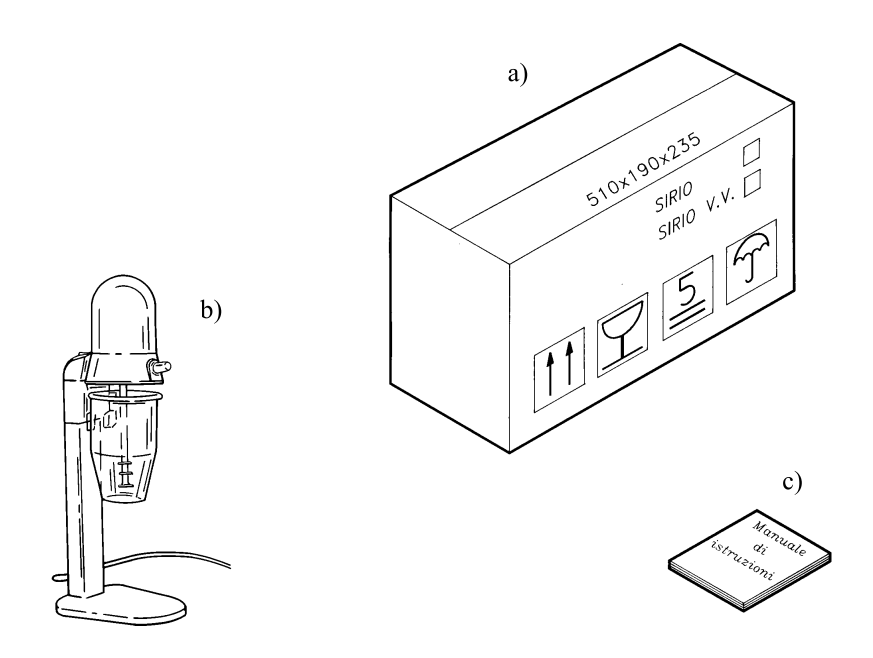


FIG. n°3 - Description de l'emballage

Les symboles conventionnels et les inscriptions suivantes sont reportés sur l'emballage:

- Modèle de la machine;
- Immatriculation de la machine;
- Poids brut;
- Encombrement de l'emballage.

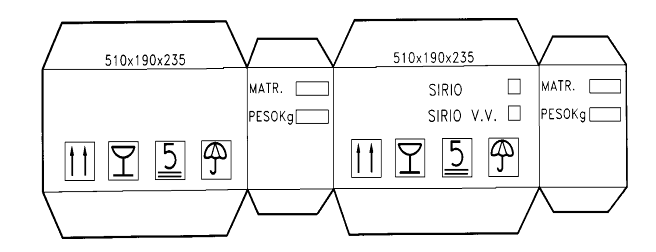


FIG. n°4 - Inscriptions reportées sur le carton.